

Traduction de la page 1 (hors liste des Crémants d'Alsace)

Le miracle français

Par Alexandra Wrann

Alors que de nombreuses catégories de vins traversent actuellement une période difficile, ce n'est absolument pas le cas du crémant. Bien au contraire. Le vin effervescent français poursuit sa croissance et produit désormais des cuvées de très haut niveau dans toutes les régions. Nous les avons dégustées pour vous.

C'est une véritable success story : en 2022, les ventes de crémant ont franchi pour la première fois le seuil symbolique des 100 millions de bouteilles par an. Depuis, elles n'ont cessé d'augmenter pour atteindre récemment 123 millions de bouteilles. À titre de comparaison, la Champagne commercialise environ 255 millions de bouteilles par an. L'une des clés de ce succès réside certainement dans l'association d'une forte exigence qualitative et d'un niveau de prix relativement accessible. Les meilleurs crémants n'ont désormais plus à craindre la comparaison avec le champagne.

Des styles régionaux affirmés

Les règles de production des huit appellations de crémant en France, à savoir Crémant d'Alsace, de Loire, de Bourgogne, de Bordeaux, de Limoux, du Jura, de Savoie et de Die, imposent toutes les vendanges manuelles, la seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle, un élevage sur lies d'au moins neuf mois et une durée totale de maturation de douze mois.

Les principaux cépages diffèrent néanmoins selon les régions : le Chenin Blanc en Loire, le Chardonnay et le Pinot Noir en Bourgogne, ou encore le Sémillon et le Sauvignon Blanc à Bordeaux. Les sols calcaires du Jura donnent naissance à des crémants particulièrement minéraux, souvent élaborés par des vignerons artisans travaillant en agriculture biologique ou biodynamique. Les cépages locaux Troussard et Poulsard complètent alors le profil aux côtés du Chardonnay et du Pinot Noir.

L'Alsace produit des crémants au caractère plus fruité, généralement à base de Pinot Blanc, auxquels peuvent s'ajouter le Pinot Gris, le Riesling et l'Auxerrois. Un phénomène mérite tout particulièrement l'attention : l'essor spectaculaire du crémant à Bordeaux. La baisse de la consommation de vins rouges a conduit de nombreux producteurs à explorer de nouvelles voies, parmi lesquelles le crémant. Au cours des dix dernières années, les surfaces plantées destinées à cette production ont presque triplé.

Si le succès du crémant s'explique aussi par un profil gustatif généralement accessible, souvent marqué par une légère sucrosité résiduelle même dans la catégorie Brut, avec des dosages de huit grammes qui ne sont pas rares, la tendance évolue. Dans le segment haut de gamme en particulier, les cuvées « zéro dosage » gagnent du terrain. Plus tendues, plus droites et souvent plus minérales et salines, elles constituent également de remarquables partenaires de table.

Traduction de la page 2 : uniquement la liste des Crémants de Bordeaux

CRÉMANT DE BORDEAUX

2020 Grand Vintage Brut, Les Cordeliers

D'abord réservé, il révèle à l'aération des notes de pomme jaune et de poire Williams, complétées par des nuances de fruits secs, de brioche et d'agrumes doux. Bouche tendue, mousse crémeuse, davantage de minéralité et d'épices, soutenues par une acidité vive qui apporte énergie et longueur.

17/20 | 2026-2034

2023 Crémant de Thieuley Brut, Famille Courselle

Arômes de fruits jaunes frais et séchés, de pomme, de poire et de fruits à noyau, avec de discrètes touches de cannelle, de cire d'abeille, d'armoise et de zeste de citron. Caractère aromatique marqué, silhouette élancée, avec des notes de café en arrière-plan.

16,5/20 | 2026-2030

Lucie Blanc Brut Nature, Lateyron

Nez discret aux légères notes minérales, de pêche blanche, de pomme verte et de pamplemousse, accompagné de pâte à biscuit et de noisette fraîche. Mousse crémeuse, forte tension minérale, finale saline et pleine d'énergie.

17/20 | 2026-2031

2016 Abel Brut Nature, Lateyron

Bouquet évolué mêlant fruits et fleurs séchés, notes grillées et de fruits secs, caramel, café, pamplemousse séché, citronnelle et tahini. Mousse mature, texture fondue, registre levuré et épicé persistant.

17,5/20 | 2026-2031

Opale Blanc de Blancs Brut, Maison Célène

Nez floral et fruité marqué, avec camomille, compote de poire, fruits secs frais, aiguilles de pin, menthe et une touche de café à l'aération. Bouche herbacée et éthérée, portée par une base saline, épicée et minérale. Perlage fin et finale légèrement médicinale.

17,5/20 | 2026-2032

Quartz Blanc de Blancs Brut Nature, Maison Célène

Nez intense, terreux, évoquant la poire séchée, la betterave jaune, le miel d'acacia, les fruits secs, le nougat blanc et le champignon de Paris. Attaque minérale marquée, texture délicatement crémeuse, style élancé et rectiligne avec une mousse fraîche et une longueur moyenne.

16,5/20 | 2026-2033